

A close-up, underwater photograph of a vibrant coral reef. The coral is primarily yellow and orange, with some green and blue accents. The background is dark and out of focus, showing more coral and seaweed. The lighting is bright, highlighting the textures of the coral.

Dorine Ruch

FONDS MARINS

Finale romande et tessinoise
des Jeunes Confiseurs 2026

FONDS MARINS

Pour mon projet sur le thème « Contes et légendes », j'ai choisi de m'inspirer des légendes mystérieuses des fonds marins. Depuis toujours, la mer fascine par ses profondeurs, ses créatures et les histoires fantastiques qui l'entourent. Je souhaitais représenter un univers mystérieux, comme si l'on venait de découvrir un trésor caché au fond de l'océan.

Dorine Ruch

Finale romande et tessinoise des Jeunes Confiseurs 2026

5

Introduction

6

Présentation

8

Plan horaire

10

Perle enfouie

16

Éventail exotique

22

Le Corail

28

Poisson roMarin

34

Goutte marine

40

Yuzu précieux

46

Le Fribourgeois

52

Lanterne des Abysses

58

Œuf de sirène

64

La pièce

67

Conclusion

68

Remerciements



J'ai choisi de m'inspirer des légendes et de l'imaginaire liés aux fonds marins. La mer a toujours été entourée de mystères. Pendant longtemps, les profondeurs des océans étaient inconnues et difficiles à explorer. Cette part d'inconnu a donné naissance à de nombreuses histoires et légendes autour de créatures fantastiques, de trésors cachés et de mondes mystérieux.

C'est cet aspect de la mer qui m'a particulièrement attirée. J'ai choisi de mettre en avant l'univers des sirènes, des trésors engloutis, des perles, des coquillages, des algues et de la vie marine. Je voulais que chaque création puisse raconter une petite partie de cet univers, tout en restant liée à la gourmandise et au travail du chocolat. La sirène représente la créature mythique et mystérieuse, tandis que le trésor caché évoque quelque chose de précieux que l'on découvre au fond de la mer. La perle, les coquillages et les éléments marins viennent compléter cet imaginaire.

J'ai également voulu jouer sur l'idée de découverte : comme lorsqu'un plongeur explore les fonds marins et découvre progressivement ce qui s'y cache, chaque produit révèle ses propres formes, textures et associations de saveurs.

À travers mes créations, je cherche donc à faire voyager le dégustateur dans un monde marin imaginaire, entre réalité et légende, où chaque chocolat devient comme un petit trésor à découvrir.

6

Je m'appelle Dorine, j'ai 20 ans et je suis passionnée par le monde de la pâtisserie et de la confiserie. Je pratique également la natation synchronisée, une activité qui m'a permis de développer une véritable connexion avec l'univers de l'eau. J'aime particulièrement cet univers pour son côté fluide, élégant et mystérieux, ce qui m'a naturellement inspirée pour mon thème.

Après avoir obtenu mon CFC de boulangerie-pâtisserie, j'ai choisi de poursuivre mon parcours avec une formation complémentaire en confiserie, un domaine qui me permet particulièrement d'exprimer ma créativité et ma précision. Ce que j'aime dans mon métier, c'est pouvoir partir d'une idée et la transformer en une création qui ne se limite pas au goût, mais qui raconte également une histoire. J'aime travailler les associations de saveurs, les textures et surtout réfléchir à la manière de donner une identité à chaque produit.

À travers ce concours, j'ai voulu relever un véritable défi personnel et montrer ma vision de la confiserie. Le thème « Conte et légende » m'a permis de laisser libre cours à mon imagination en explorant l'univers mystérieux des légendes des fonds marins. Chaque création de ma collection représente ainsi une petite partie de cet univers : les sirènes, les trésors cachés, les perles, les algues et la mer.

Mon objectif est de faire découvrir un univers où le chocolat devient une histoire à déguster.

Créative
Souriante

20 ANS

Spontanée
Passionnée



Je m'appelle
Dorine

**Boulangère,
pâtissière et
confiseuse**

7

7h30

Ganache montée
verveine

Ganache montée
menthe

Mousse coco

8h30

Trempage et décorer Poisson RoMarin

Remplir Lanterne
des Abysses

9h30

Monter et mouler ganache menthe

Monter et dresser mousse coco

9h00

Remplir Œufs de sirène

Monter et mouler ganache verveine

8h00

Moulage Lanterne des Abysses

Moulage Œufs
de sirène

10h00

Décorer Éventail exotique

Tremper
Le Fribourgeois
avec la couverture
noire

10h30

Tremper et
décorer Goutte
marine

Tremper et
décorer Yuzu
précieux

11h30

Démouler et
décorer Le corail

Glacer et décorer
Perle enfouie

Fermer Lanterne
des Abysses

12h30

Décorer Œufs de sirène

11h00

Tremper
et décorer
Le Fribourgeois
avec la couverture
blanche

Démouler
et assembler
Perle enfouie

12h00

Fermer Œufs
de sirène

Décorer Lanterne des Abysses



PERLE ENFOUIE

11

Les fonds marins gardent leurs trésors bien cachés, et il faut parfois creuser sous une coquille discrète pour découvrir ce qu'elle protège. Cette création se présente ainsi : une perle, lisse et précieuse en apparence, dont la teinte rose intense tranche volontairement avec l'univers marin qui l'entoure. C'est donc la framboise qui s'y cache, associée à une pointe de menthe pour la fraîcheur d'une eau claire.

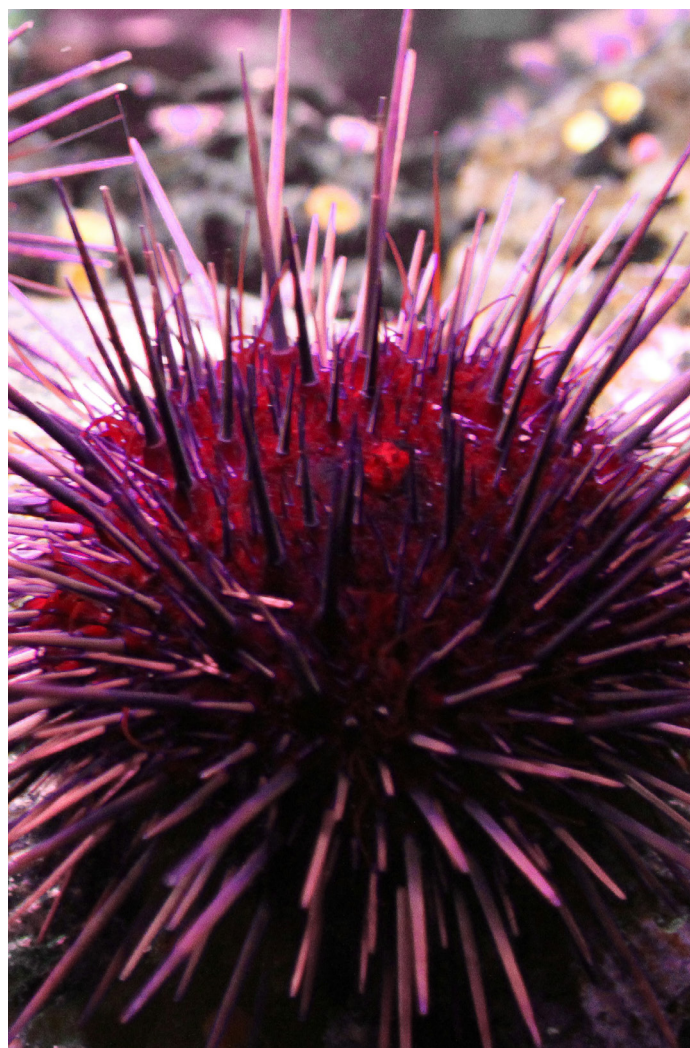
À l'intérieur, l'insert framboise livre toute son acidité fruitée, tandis que des morceaux de framboises séchées viennent rompre la texture et intensifier le goût. Un biscuit breton vient ensuite surprendre la dégustation : croustillant en surface, il se révèle moelleux à l'intérieur, comme une coquille qui protège en son centre quelque chose de plus tendre. Comme dans les histoires de pêcheurs qui rapportent une perle rare, la surprise se révèle progressivement, bouchée après bouchée. D'abord le croquant, puis le fondant, puis l'éclat acidulé de la framboise.

		Breton :
45 g	œufs	Mousser les œufs et le sucre. Ajouter le sel, le beurre mou, la farine, la poudre à lever et les framboises séchées. Abaisser la pâte et cuire à 180°C pendant 15 minutes. Couper en cercle.
90 g	sucré	
2 g	sel	
100 g	beurre	
125 g	farine	
3 g	poudre à lever	
15 g	framboises séchées	
		Gelée framboise :
600 g	purée framboise	Cuire la purée de framboise. Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter les poudres aux framboises et cuire pendant 2 minutes. Ajouter le jus de citron. Bien mélanger et couler dans les moules. Mettre l'excédent dans une poche à douille.
80 g	sucré	
8 g	pectine	
54 g	jus de citron	
		Ganache menthe :
10 g	feuilles de menthe	Chauffer la crème avec les feuilles de menthe puis laisser poser une nuit. Faire gonfler la gélatine et l'eau. Enlever les feuilles de menthe de l'infusion et chauffer. Faire fondre la gélatine et l'ajouter à l'infusion. Puis incorporer la couverture blanche et la deuxième partie de crème. Mixer le tout. Mettre au frais 30 minutes. Monter le tout au Kenwood. Mettre en moule la ganache montée. Puis mettre l'insert à la framboise à l'intérieur. Congeler le tout.
250 g	crème	
6 g	gélatine	
30 g	eau	
120 g	couverture blanche	
250 g	crème	
		Glaçage framboise :
300 g	purée framboise	Chauffer la purée de framboise et l'eau. Mélanger les poudres et ajouter aux framboises. Cuire le tout. Ajouter le jus de citron et la gelée neutre. Mixer le tout.
200 g	eau	
8 g	pectine	
200 g	sucré	
60 g	glucose en poudre	
10 g	jus de citron	
50 g	gelée neutre	

Assemblage :

Prendre le breton. Mettre une pointe de gelée framboise sur le dessus. Coller le dôme. Mettre au congélateur un moment. Après l’avoir ressorti, glacer le dôme et décorer avec la spirale.

*Les fonds marins
gardent leurs
trésors bien cachés.*





ÉVENTAIL EXOTIQUE

17

Il existe, dans les pays où le soleil ne faiblit jamais, un vieux geste que l'on transmet de génération en génération : celui de l'éventail, qui fend l'air chaud pour y glisser un souffle de fraîcheur. C'est cette gestuelle presque rituelle que ce dessert cherche à raconter. Une pause au bord de l'eau, quand la chaleur devient trop lourde.

L'ananas y apporte sa générosité fruitée et exotique, le citron vert une acidité vive comme l'écume, et la mousse de coco enveloppe l'ensemble d'une douceur aérienne. Puis vient la surprise : un croustillant pétillant, dont les micro-explosions en bouche évoquent les bulles d'une vague qui se brise, comme si la mer elle-même venait clore la dégustation d'un dernier frisson.

Un moment d'évasion, suspendu entre le sable chaud et l'eau fraîche.

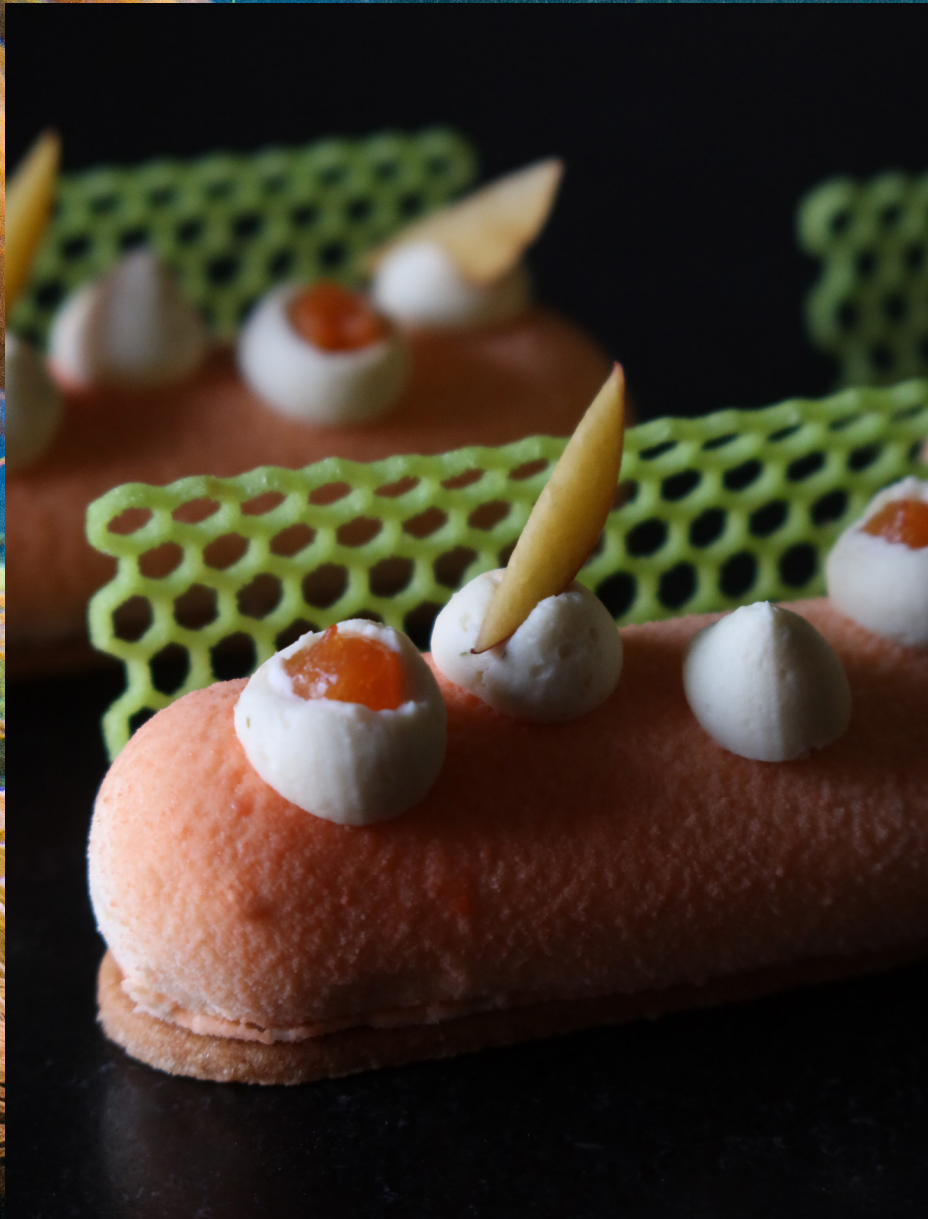
		Pâte sucrée :
160 g	beurre mou	Mousser le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs en filet. Incorporer la farine et le sel à la masse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Abaisser la pâte à 0,5 mm. Cuire l'abaisse sur un silpat à 180°C pendant 10 minutes. Couper des demi-cercles.
240 g	sucré	
96 g	œuf	
400 g	farine	
1 pinc.	sel	
		Insert ananas et citron vert :
100 g	purée ananas	Cuire la purée d'ananas et de passion, l'ananas, le jus et le zeste de citron vert. En parallèle, mélanger la pectine et le sucre. Ajouter ces derniers dans la masse en cuisson. Cuire le tout pendant 3 minutes. Laisser refroidir et ajouter le Malibu. Couler en demi-cercle et congeler
100 g	purée passion	
500 g	ananas	
60 g	jus de citron vert	
10 g	zeste citron vert	
12 g	pectine	
80 g	sucré	
30 g	Malibu	
		Croustillant :
100 g	sucré	Faire chauffer à feu doux le sucre, l'eau et les noix de cajou jusqu'à ce que le sucre enrobe les noix de cajou. Laisser refroidir et ajouter la feuillantine et le kipetti. Faire fondre le beurre de cacao puis l'ajouter au croustillant. Abaisser au rouleau, attendre que cela se fige et couper en rectangle.
10 g	eau	
70 g	noix de cajou mixé	
30 g	feuillantine	
30 g	kipetti	
80 g	beurre de cacao	
		Mousse coco :
200 g	purée coco	Mélanger la gélatine et l'eau puis laisser gonfler. Chauffer la purée de coco. Faire fondre la gélatine puis l'ajouter à la purée de coco. Ajouter le Malibu et la crème à la mousse. Puis réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes. Mettre dans le Kenwood et monter la mousse.
5 g	gélatine	
25 g	eau	
20 g	Malibu	
200 g	crème	
		Pâte de fruit ananas :
320 g	purée ananas	Mélanger la pectine jaune et la première partie de sucre. Ajouter ce mélange à la purée d'ananas et chauffer le tout. Mélanger la deuxième partie de sucre et le glucose en poudre. L'ajouter en trois fois à la première masse. Cuire jusqu'à 103°C. Sortir du feu et ajouter l'acide citrique. Bien mélanger et couler en cadre. Parsemer de sucre pour éviter l'assèchement de la pâte de fruit. Laisser tirer et couper en petit cube.
10 g	pectine jaune	
52 g	sucré	
300 g	sucré	
32 g	glucose en poudre	
5 g	acide citrique	

Assemblage :

Coller l’insert au croustillant. Ajouter les deux biscuits sur le côté. Dresser la mousse coco sur le dessus. Décorer avec les petits cubes en pâte de fruit et le décor en couverture.

*Un moment d'évasion,
suspendu entre le sable
chaud et l'eau fraîche.*





LE CORAIL

23

Le corail est cette architecture vivante qui grandit patiemment au fond des eaux. C'est un refuge secret, cher à tous les récits de plongeurs qui racontent avoir aperçu ses couleurs improbables dans l'obscurité des profondeurs. Sa teinte orangée pâle rappelle les branches d'un corail éclairé par un rayon de lumière filtrant jusqu'au fond, tandis qu'une tuile verte, posée en équilibre, évoque une algue accrochée à cette structure minérale.

Sous cette apparence délicate se cache une madeleine généreuse et chaleureuse, réveillée par un insert à la pêche gorgé de soleil d'été. La mousse à la verveine, végétale et légère, referme l'ensemble comme un courant frais glissant entre les branches de corail. L'équilibre parfait entre le réconfort du gourmand et la vivacité des profondeurs.

		Pâte sucrée :
160g 240g 96g 400g 1 pinc.	beurre mou sucre œuf farine sel	Mousser le beurre mou avec le sucre. Ajouter les œufs en filet. Incorporer la farine et le sel à la masse jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Abaisser la pâte à 2 mm. Cuire l'abaisse sur un silpat à 180°C pendant 10 minutes. Couper dans la forme souhaitée.
		Madeleine :
100 g 60 g 1 pinc. 12 g 120 g 132 g 6 g 40 g	œuf sucre sel miel beurre farine poudre à lever lait	Mélanger les œufs, le sucre, le sel, et le miel. Ajouter le beurre noisette puis les poudres. Verser le lait en filet. Étaler la masse et mettre au four à 180°C pendant 20 minutes.
		Insert pêche :
740 g 200 g 60 g 10 g 60 g	pêches purée de pêche sucre pectine jus de citron	Cuire les pêches en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une compotée et y ajouter la purée de pêche. Ensuite mélanger le sucre et la pectine, ajouter ce mélange aux pêches. Cuire le tout pendant 3 minutes. Ajouter au mélange le jus de citron. Couler sur la madeleine et mixer le reste qui sera utilisé pour le décor.
		Ganache verveine :
10 g 250 g 6 g 30 g 240 g 250 g	feuille de verveine crème gélatine eau couverture blanche crème	Chauffer la crème avec les feuilles de verveine puis laisser poser une nuit. Faire gonfler la gélatine et l'eau. Enlever les feuilles de verveine de l'infusion et chauffer. Faire fondre la gélatine et l'ajouter à l'infusion. Puis incorporer la couverture blanche et la deuxième partie de crème. Mixer le tout. Mettre au frais 30 minutes. Monter le tout au Kenwood.
		Tuille :
50g 50g 50g 40g 4 gouttes	sucré glace beurre blanc d'œuf farine colorant vert	Mélanger le sucre glace et le beurre mou. Ajouter le blanc d'œuf en fouettant légèrement. Ajouter la farine et le colorant vert. Mettre dans les moules à tuile. Cuire pendant 5 à 7 minutes à 180°C.
		Flocage :
200g 120g 3 à 4 gouttes 5 à 6 gouttes	beurre de cacao couverture blanche colorant orange colorant rouge	Mélanger la couverture blanche liquide et le beurre de cacao. Séparer le liquide en deux. Mettre dans la première moitié le colorant orange et l'autre moitié le colorant rouge. Sprayer le tout en orange et ajouter un peu de rouge pour apporter un peu de contraste.

Assemblage :

Couper l'insert à la forme souhaitée. Pocher la mousse dans le moule et déposer l'insert, puis lisser le dessus. Mettre au congélateur. Ensuite le démouler, le floquer et le poser sur le biscuit. Ajouter la tuile. Décorer avec la mousse verveine, l'insert pêche mixé et des tranches de pêches.

*L'équilibre parfait entre
le réconfort du gourmand et
la vivacité des profondeurs.*





POISSON ROMARIN

29

Sur les côtes méditerranéennes, le romarin pousse à même la roche, résistant au sel et au vent. Une plante de bord de mer autant que de garrigue. C'est cette identité végétale et aromatique qui occupe ici le premier rôle, portée par une pâte de fruit à l'abricot où le fruit reste sciemment en retrait, présent seulement pour adoucir la puissance du romarin et créer un pont fruité vers le reste de la recette.

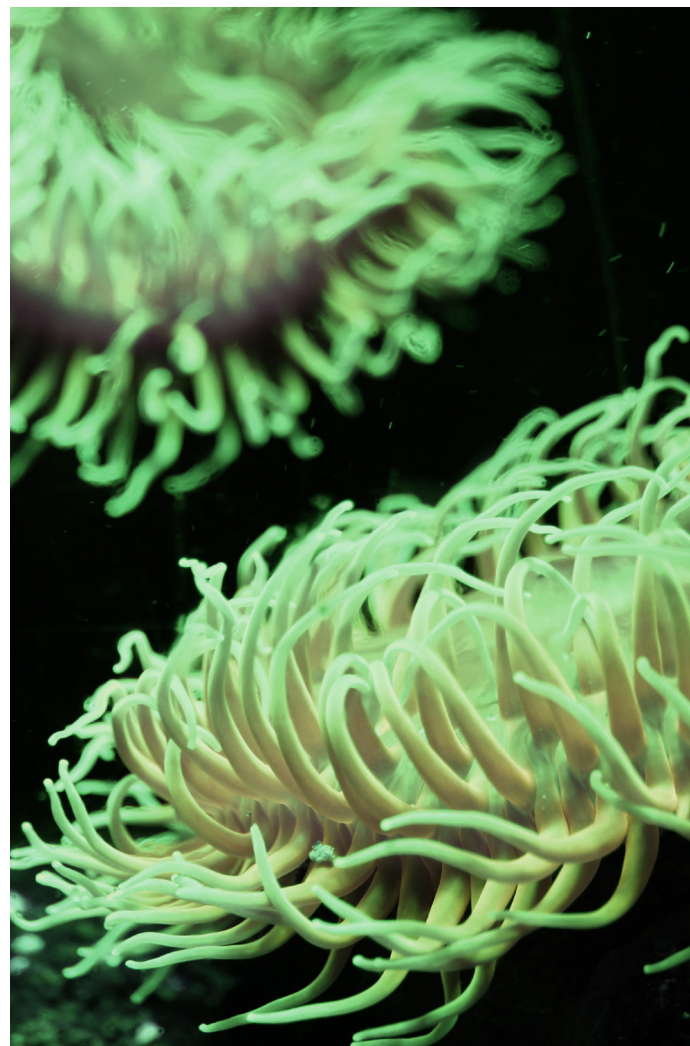
Le gianduja à la pistache lui répond avec rondeur et gourmandise, ses éclats croquants tranchant avec le fondant environnant. En décor, un cercle traversé par un poisson : la bulle d'un courant, la trace d'un mouvement comme une créature marine glissant discrètement à travers cette garrigue sucrée.

Pâte de fruit romarin :		
410 g	purée abricot	Chauffer la purée d'abricot et le romarin. Ajouter le prémélange de sucre et de pectine jaune puis cuire. Ajouter en trois fois la deuxième partie de sucre et le sirop de glucose. Ensuite cuire jusqu'à ce que cela atteigne les 103°C. Sortir du feu. Ajouter l'acide citrique, bien mélanger et verser dans le cadre.
10 g	romarin	
50 g	sucré	
10 g	pectine jaune	
340 g	sucré	
170 g	sirop de glucose	Gianduja pistache :
10 g	acide citrique 1:1	
50 g	pistaches hachées	
150 g	pistaches	
150 g	sucré glace	
150 g	couverture blanche	Torréfier les pistaches hachées. Mixer les pistaches entières et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Ajouter les pistaches torréfiées et la couverture blanche tempérée. Lisser sur la pâte de fruit romarin.

Assemblage :

Après avoir fait la pâte de fruit et ajouter le gianduja pistache au-dessus, chemiser le côté pistache. Retourner le praliné. Saupoudrer de sucre la pâte de fruit. Couper en losange. Tremper uniquement le bord en couverture lait. Et pour finir, coller le décor sur le dessus du praliné.

*La bulle d'un courant,
la trace d'un mouvement.*



GOUTTE MARINÉE

35

Toute légende commence par un détail infime : ici, c'est une simple goutte d'eau, la plus petite unité de l'océan, qui rejoint peu à peu l'immensité qui l'attend. Cette forme, familière et pourtant chargée de sens, devient le point de départ d'une tout autre histoire, résolument gourmande.

La noix y apporte son caractère et son croquant, notamment via une tuile qui structure la dégustation, tandis que la poire se décline en deux temps : d'abord fondante dans une ganache au caramel, puis pleinement révélée dans une pâte de fruit qui en concentre tout le parfum. Son fondant contraste avec le croustillant de la tuile et la rondeur du caramel, comme le cœur tendre d'une goutte qui garde en elle toute la saveur du fruit. Pour habiller cette goutte, un fin voile scintillant recouvre la coque, évoquant la surface de l'eau parsemée de lumière, tandis qu'une volute de chocolat s'élève en une courbe légère, comme un jet d'écume figé dans son mouvement. Le tout couronné d'une pointe sucrée, la dernière goutte, suspendue, avant de retomber dans la mer.

		Tuile aux noix :
100 g	sucré glace	Mélanger tous les ingrédients sauf les noix hachées. Cuire le tout. Sortir du feu et ajouter les noix. Bien mélanger puis mettre dans un cadre silpat. Mettre au four à 180°C pendant 15 minutes.
4 g	pectine NH	
70 g	beurre	
23 g	crème	
43 g	glucose	
32 g	eau	
2 g	sel	
125 g	noix hachées	
		Pâte de fruit poire :
260 g	purée de poire	Chauffer la purée de poire et l'alcool de poire. Ajouter la pectine et la première partie de sucre. Cuire le tout. Ajouter ensuite en trois fois le mélange sucre et glucose en poudre. Dès que la pâte de fruit arrive à 103°C, ajouter l'acide citrique. Mettre en cadre silicone et laisser figer.
30 g	alcool de poire	
9 g	pectine	
78 g	sucré	
260 g	sucré	
78 g	glucose en poudre	
9 g	acide citrique	
		Ganache caramel à la poire :
100g	sucré	Réaliser un caramel à sec. En parallèle, cuire la crème et la purée de poire à 100°C. Dès que le caramel est prêt, y verser la crème et la purée de poire. Ensuite verser dans un pichet dans lequel se trouve le beurre et la couverture. Mixer et verser sur la pâte de fruit.
50g	crème	
150g	purée de poire	
65g	beurre	
200g	couverture lait	

Assemblage :

Prendre la pâte de fruit.
Ajouter la ganache poire
et poser la tuile aux noix
sur le dessus. Chemiser
les deux côtés du praliné.
Poser le côté tuile vers
le bas. Une fois qu'il est
figé, couper en forme de
goutte. Ensuite tremper
en couverture noir.
Ajouter le décor et les
paillettes argentées.

*Une goutte d'eau, la plus petite
unité de l'océan, qui rejoint peu à
peu l'immensité qui l'attend.*





YUZU PRÉCIEUX

41

On raconte que les plus beaux trésors des abysses ne se donnent pas facilement : il faut savoir les chercher. Ce praliné adopte une forme précieuse pour évoquer cette idée de découverte, avec le yuzu en cœur battant. Une pâte de fruit et une ganache qui en révèlent toute l'acidité vive et lumineuse.

Face à lui, un praliné au sésame noir apporte des notes torréfiées et légèrement salées, ajoutant profondeur et rondeur. L'algue de nori, enfin, ancre la création dans son univers marin : ses accents iodés et umami créent un contraste saisissant avec la vivacité du yuzu, tout en s'accordant naturellement au caractère grillé du sésame. Trois mondes, le Japon, la mer et l'agrumes, réunis dans un seul trésor.

		Praliné lié sésame noir :
120 g	caramel	Faire un caramel à sec. Mixer le caramel et la première partie de sésame noir jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la deuxième partie de sésame noir puis la couverture noire tempérée. Etaler en cadre.
120 g	sésame noir	
40 g	sésame noir	
100 g	couverture noire	
		Ganache yuzu :
100 g	crème	Cuire la crème, la purée de yuzu, le glucose et le sorbitol. Verser sur la couverture lait et le beurre à rôtir. Mixer le tout et ajouter l'algue de nori. Mélanger ensuite légèrement puis couler sur le praliné sésame noir.
100 g	purée de yuzu	
15 g	glucose	
10 g	sorbitol	
270 g	couverture lait	
40 g	beurre à rôtir	
5 g	algue de nori	
		Pâte de fruit décor :
225g	purée de yuzu	Chauffer la purée de yuzu et le jus de pomme. Ajouter le prémélange de sucre et de pectine jaune puis cuire. Ajouter, en trois fois, la deuxième partie de sucre et le sirop de glucose puis cuire jusqu'à 103°C. Sortir du feu et ajouter l'acide citrique ainsi que le colorant jaune. Bien mélanger puis pocher en moule.
160g	jus de pomme	
50g	sucre	
8,5g	pectine jaune	
290g	sucre	
70g	sirop de glucose	
9g	acide citrique	
3 gouttes	colorant jaune	

Assemblage :

Chemiser les 2 côtés en couverture noire et couper en forme de carré. Tremper en couverture noire, ajouter la pâte de fruit yuzu et la petite fleur rose.

*Les plus beaux trésors
des abysses ne se
donnent pas facilement.*





LE FRIBOURGEOIS

47

Chaque terroir a ses propres légendes, et celles du canton de Fribourg méritaient une place dans cette collection. Sa silhouette reprend directement celle du drapeau fribourgeois, ancrage immédiat et sans détour vers son identité régionale.

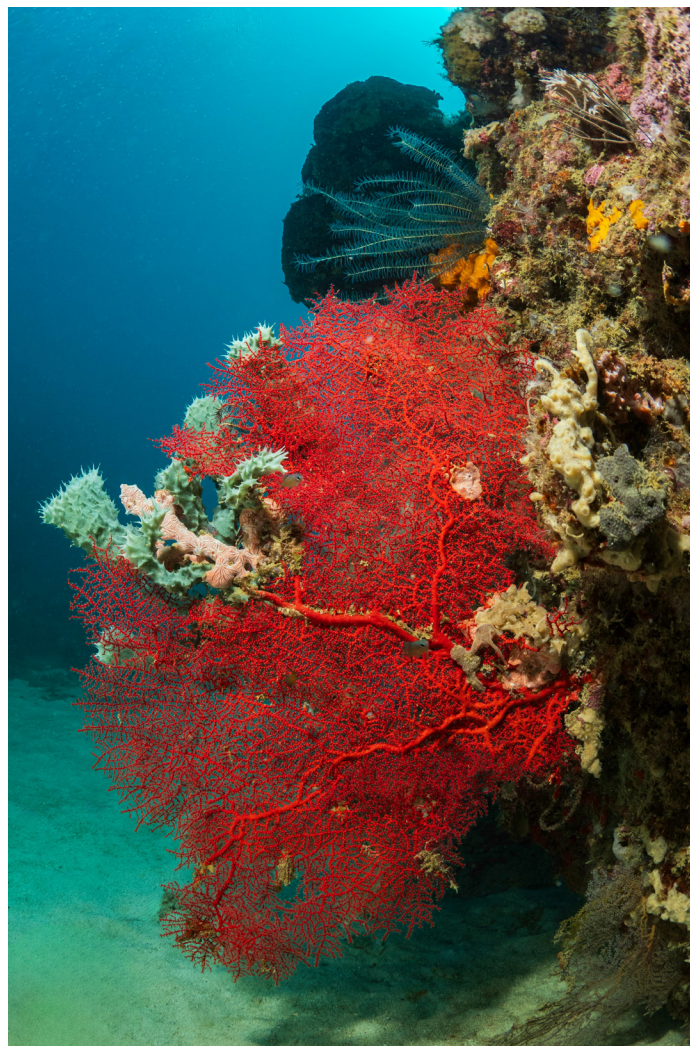
Au cœur, une ganache à la moutarde de Bénichon porte à elle seule tout le caractère aromatique et légèrement épicé de cette spécialité traditionnelle. Le croustillant à la cuchaule prolonge cette référence locale en apportant du croquant et en faisant ressortir les notes propres à ce pain typique. Une pointe de gianduja au safran vient enfin accompagner ces saveurs sans jamais les dominer, créant un fil continu entre le décor et la dégustation. Une manière moderne de faire voyager le patrimoine fribourgeois.

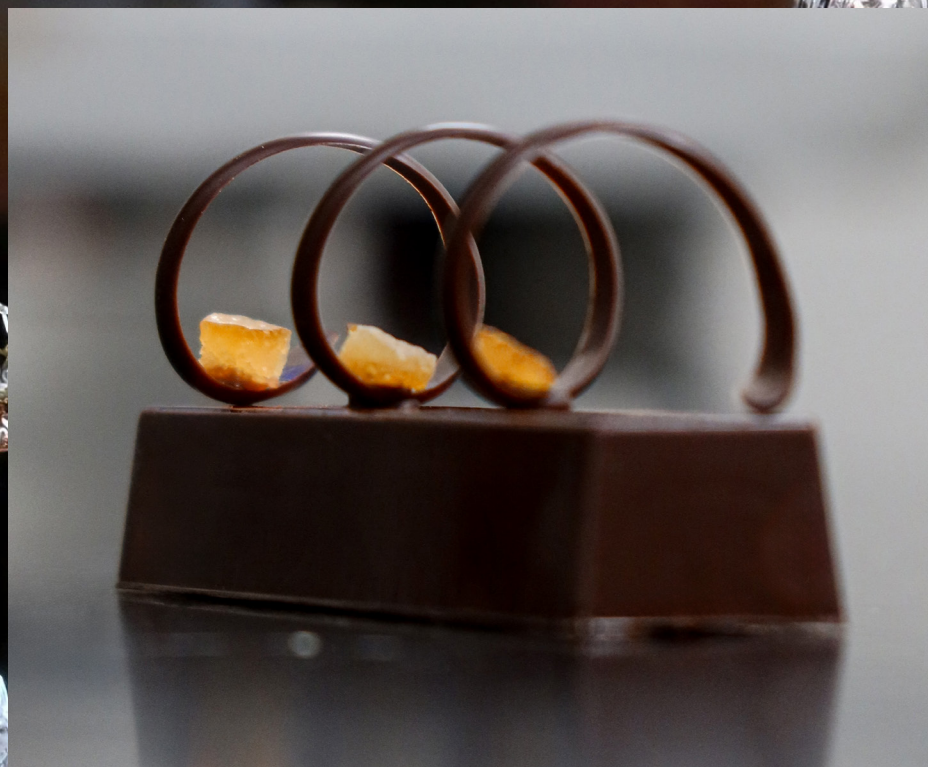
		Croustillant de cuchaule :
100 g	shraps de cuchaule	Mélanger le tout et lisser en cadre.
150 g	couverture lait	
2 g	safran	
		Ganache moutarde de bénichon :
600 g	moutarde de bénichon	Cuire la moutarde de bénichon, la crème, le glucose et le sorbitol. Verser sur la couverture lait et le beurre à rôtir puis bien mixer. Couler dans le cadre sur le croustillant.
80 g	crème	
40 g	glucose	
20 g	sorbitol	
480 g	couverture lait	
120 g	beurre à rôtir	
		Tuile :
30g	huile	Mélanger tous les ingrédients. Mettre dans une poêle chaude et cuire jusqu'à début de coloration.
90g	eau	
10g	farine	
2 gouttes	colorant orange	
		Gianduja safran :
150 g	sucres glace	Mixer le sucre glace et les amandes jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter le safran. Mélanger et ajouter la couverture blanche tempérée. Dresser des pointes et ajouter le tuile dessus.
150 g	amandes	
2 g	safran	
150 g	couverture blanche	

Assemblage :

Chemiser les 2 côtés du cadre en couverture noire et couper en carré. Tremper premièrement la moitié du praliné en couverture noire et puis l'autre moitié en couverture blanche. Coller le décor safrané.

*Une manière moderne
de faire voyager le
patrimoine fribourgeois.*





LANTERNE DES ABYSSES

53

Certaines légendes marines parlent d'une lumière si intense qu'elle perce l'obscurité la plus totale des abysses, comme un minuscule feu vivant égaré au cœur du néant. C'est ce contraste, l'éclat intense d'une lueur isolée contre l'immensité sombre qui l'entoure, que cette barre de chocolat met en scène, entre la vivacité de l'orange sanguine et la puissance du chocolat noir.

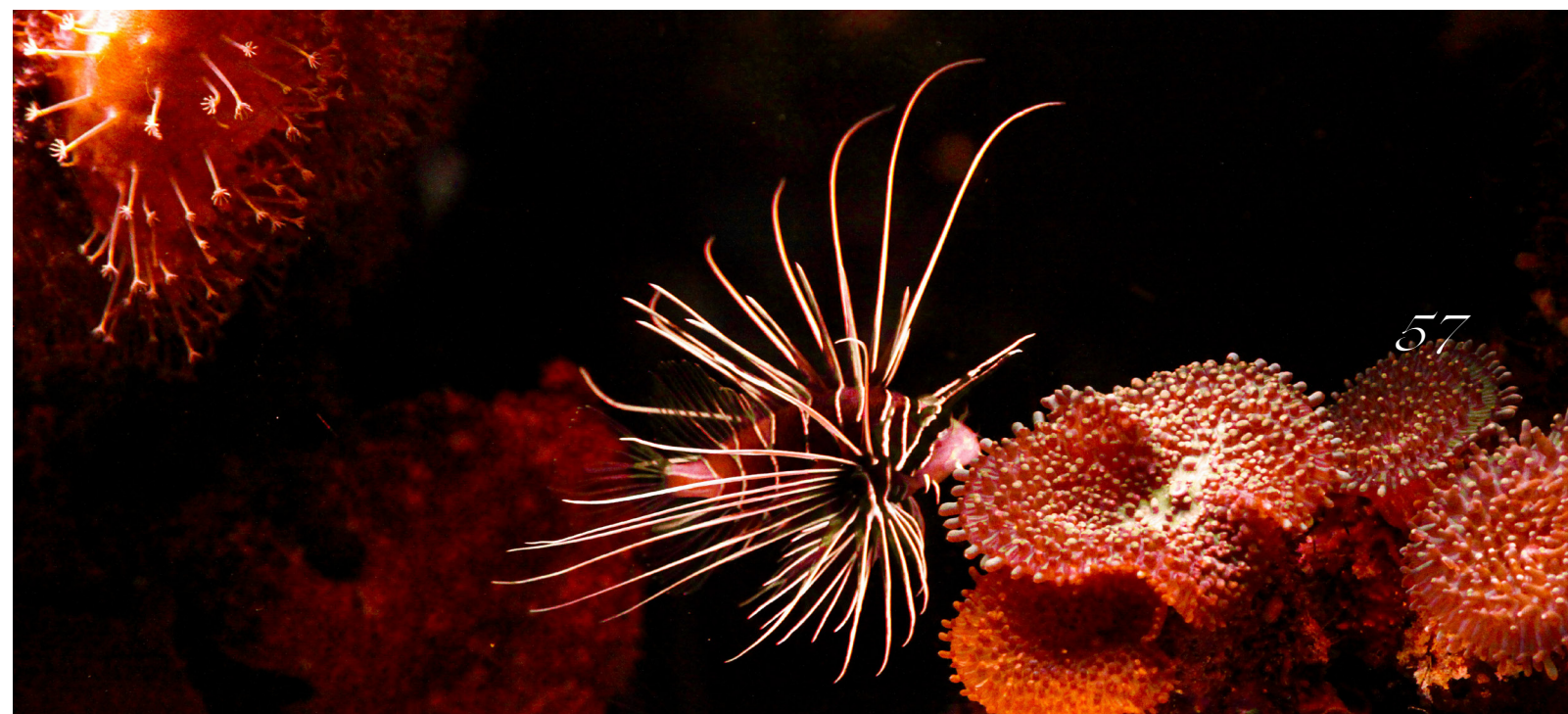
La gelée d'orange sanguine et de Cointreau donne le ton : fruitée, acidulée, légèrement amère, comme une étincelle qui s'allume au premier instant de la dégustation. Le Cointreau se retrouve également dans la ganache au chocolat noir, où il crée une continuité aromatique avec la gelée, tandis que le chocolat apporte toute l'intensité et la profondeur de l'obscurité abyssale. Un croustillant vient rompre les textures. En décor, une spirale rappelle le mouvement d'un courant venu des profondeurs, ponctuée de touches orange qui évoquent la lueur vacillante d'une lanterne des abysses. La rencontre, en une bouchée, d'une lumière intense et de l'obscurité qui l'enveloppe.

		Ganache couverture noire :
100 g	crème	Chauffer la crème, le sirop de glucose, le sorbitol et le beurre. Laisser refroidir, ajouter le Cointreau et la couverture tempérée. Bien mélanger, mettre en poche et réserver.
15 g	sirop de glucose	
15 g	sorbitol	
25 g	beurre	
10 g	Cointreau	
130 g	couverture foncée	
		Confit orange sanguine et Cointreau :
480 g	purée orangesanguine	Chauffer la purée d'orange sanguine. Ajouter le prémélange de sucre et de pectine NH et cuire le tout pendant deux minutes. Ajouter le jus de citron, laisser refroidir et ajouter le Cointreau. Mixer le tous et réserver en poche.
150 g	sucré	
16 g	pectine NH	
30 g	jus de citron	
60 g	Cointreau	
		Praliné amande :
100 g	sucré	Cuire le caramel à sec, laisser refroidir et mixer avec les amandes jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la feuillantine concassée finement et la couverture noir tempérée. Mettre dans un cadre et couper en rectangle.
100 g	amande	
20 g	feuillantine	
100 g	couverture noire	

Assemblage :

Sprayer le décor avec le
beurre de cacao, mouler
en couverture noire
et laisser tirer. Mettre
10 grammes de confit
d'orange sanguine, 10
grammes de ganache noire
et poser le croustillant.
Fermer le moule, mettre
au frigo et démouler.
Ajouter le décor.

*Une lumière si intense
qu'elle perce l'obscurité la
plus totale des abysses.*





ŒUF DE SIRÈNE

59

Toutes les légendes de la mer parlent, un jour ou l'autre, de trésors gardés par des créatures mystérieuses. Cet œuf de sirène s'inscrit dans cette tradition : sous un décor or et brun, mêlant l'éclat des richesses englouties aux teintes naturelles des coquillages, se cache une surprise résolument gourmande.

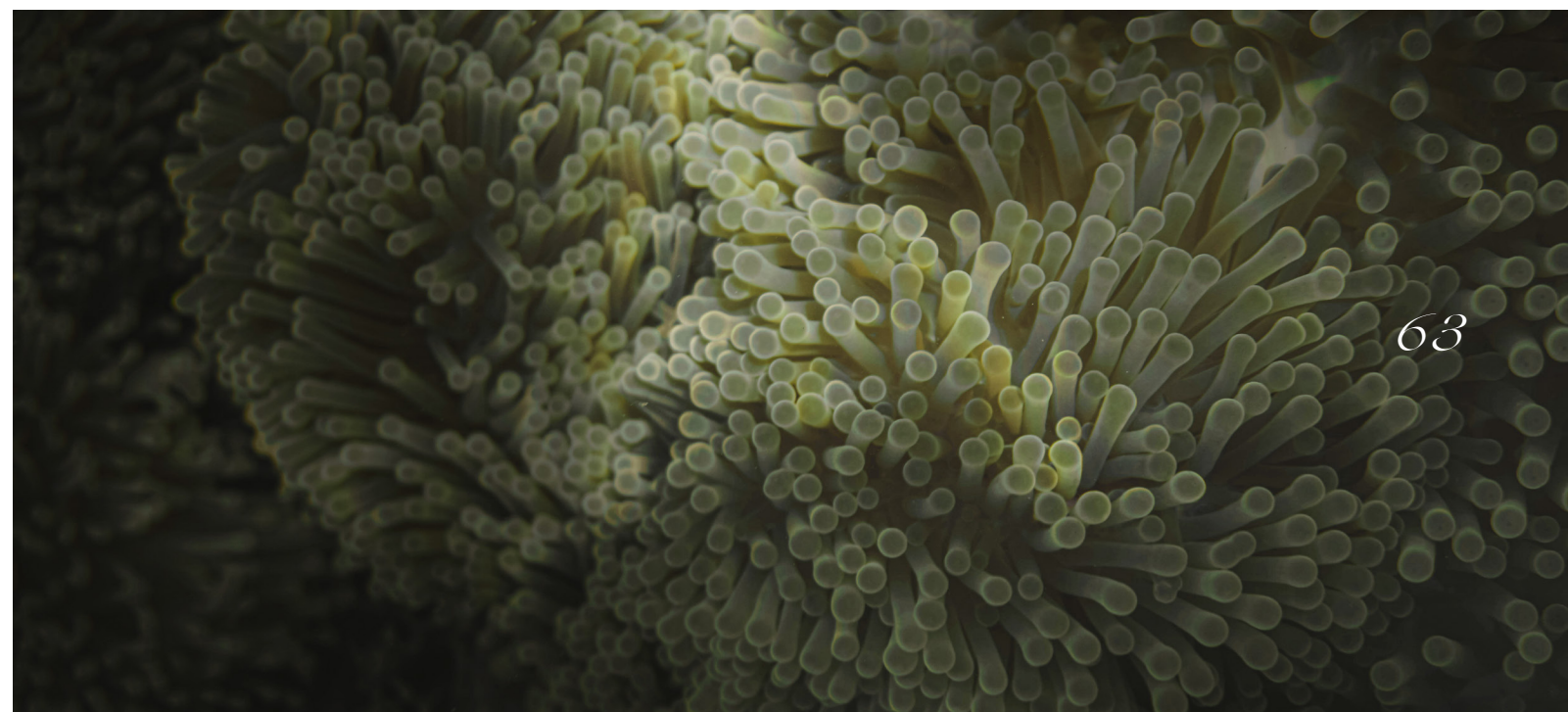
À l'intérieur, la cacahuète et le caramel jouent un duo généreux : un caramel coulant surprend au premier instant, son cœur fluide contrastant avec l'onctuosité d'un gianduia à la cacahuète. Une tuile à la même cacahuète referme la dégustation sur une note croustillante. Un extérieur précieux et énigmatique puis un cœur chaleureux et gourmand, exactement ce que l'on imagine en ouvrant un œuf pondu au fond de l'océan.

		Caramel fleur de sel :
300 g	sucres	Cuire le caramel à sec. En parallèle, chauffer la crème. Lorsque le caramel est prêt, verser la crème dessus, bien mélanger et ajouter le beurre ainsi que la fleur de sel. Mettre en poche et réserver.
150 g	crème	
150 g	beurre	
6 g	fleur de sel	
		Gianduja cacahuète :
290 g	cacahuètes salées	Mixer les cacahuètes, le sucre glace, le beurre à rôtir et le beurre de cacao jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter la couverture lait tempérée et bien mélanger. Mettre en poche et réserver.
240 g	sucres glace	
28 g	beurre à rôtir	
38 g	beurre de cacao	
188 g	couverture lait	
		Tuile au cacahuète :
50 g	sucres glace	Mélanger tous les ingrédients sauf les cacahuètes hachées et cuire. Sortir du feu et ajouter les cacahuètes. Bien mélanger et étaler dans un cadre silpat. Mettre au four à 180°C pendant 15 minutes. Emporter des cercles.
2 g	pectine NH	
35 g	beurre	
12 g	crème	
22 g	glucose	
16 g	eau	
1 g	sel	
63 g	cacahuètes hachées	

Assemblage :

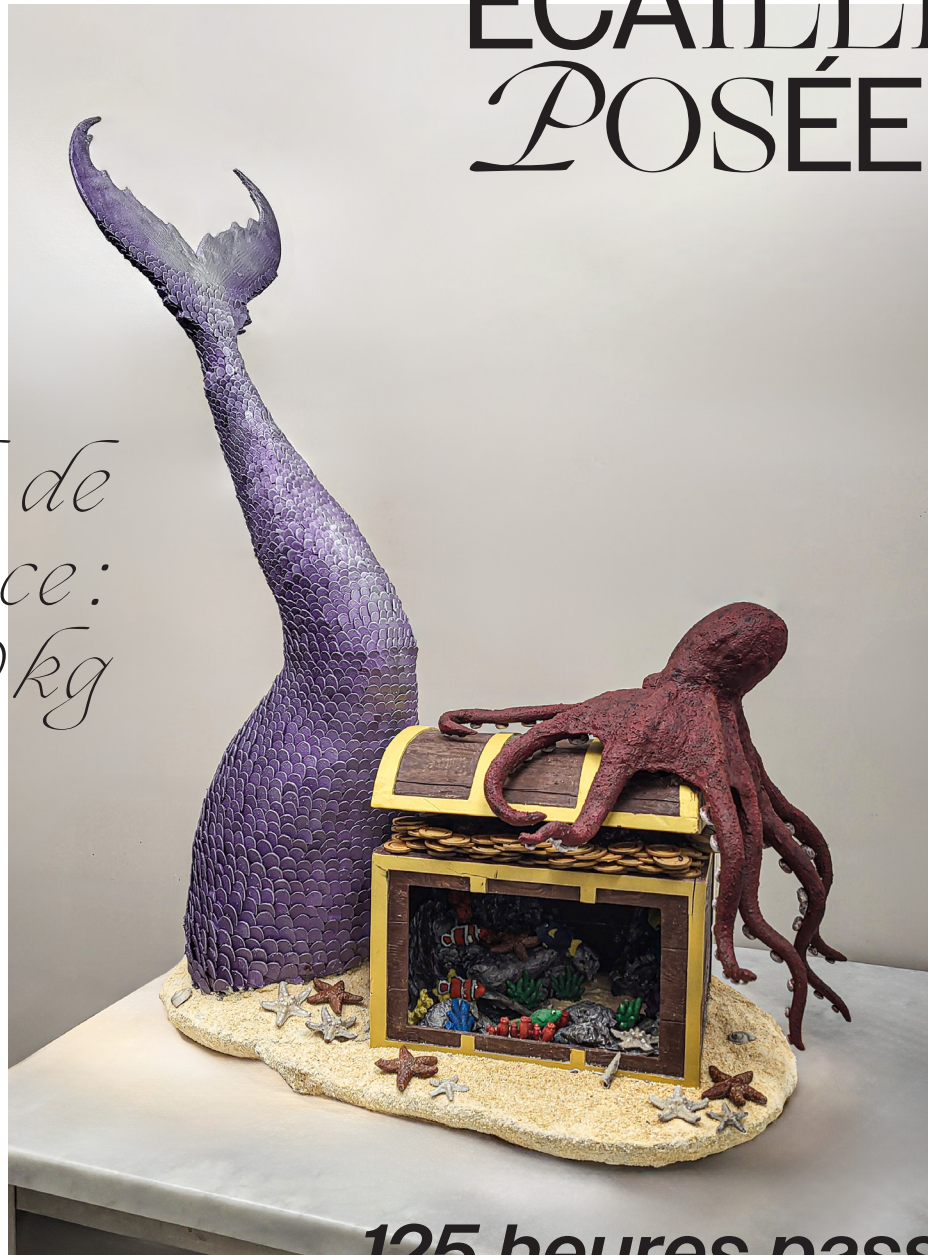
Sprayer le décor en beurre de cacao, mouler en couverture lait et laisser tirer. Mettre cinq grammes de caramel, trois grammes de gianduja et la tuile. Fermer les pralinés, mettre au frigo et démouler. Ajouter le décor dessus.

*Les légendes de la mer
parlent de trésors gardés par
des créatures mystérieuses.*



~2000 ÉCAILLES POSÉES

*Poids de
la pièce:
~40 kg*



**125 heures passées
exclusivement sur
la pièce !**

Les légendes des fonds marins

Pour ma pièce sur le thème « Contes et légendes », j'ai choisi de m'inspirer des légendes mystérieuses des fonds marins. Depuis toujours, la mer fascine par ses profondeurs, ses créatures et les histoires fantastiques qui l'entourent. Je souhaitais représenter un univers magique et mystérieux, comme si l'on venait de découvrir un trésor caché au fond de l'océan.

La queue de sirène

J'ai choisi de réaliser une queue de sirène, car les sirènes sont des créatures légendaires très présentes dans les histoires marines. Elles représentent la beauté, le mystère et la magie de l'océan. Sa grande taille et sa couleur violette permettent de donner de la hauteur à ma pièce et de mettre en valeur cet univers fantastique.

Le coffre au trésor

Le coffre ouvert représente un trésor caché dans les profondeurs de la mer. Je l'ai choisi pour rappeler les histoires de pirates, de trésors perdus et de richesses mystérieuses que l'on retrouve dans les contes et légendes. À l'intérieur, j'ai réalisé un aquarium afin de représenter un monde sous-marin rempli de vie, comme si le véritable trésor était la découverte de cet univers.

Le poulpe

Le poulpe représente une créature marine mystérieuse qui surveille le coffre. Avec ses tentacules autour du trésor, il donne l'impression de protéger ce qui se trouve à l'intérieur. Il apporte également du mouvement et du relief à ma pièce, tout en renforçant l'idée d'un trésor gardé par une créature fantastique.

Les détails sous-marins

Pour compléter mon décor, j'ai ajouté des coquillages, des étoiles de mer, du sable et des éléments rappelant les fonds marins. Ces détails permettent de créer un environnement cohérent autour de mon histoire et de donner l'impression que le coffre vient réellement des profondeurs de l'océan.

À travers cette pièce, j'ai voulu raconter une légende imaginaire : celle d'un trésor oublié au fond de la mer, gardé par un poulpe et découvert dans un monde où les sirènes et les créatures marines font partie de la magie des océans.



À travers ce projet, j'ai voulu aller au-delà de la simple création de chocolats et de confiseries. J'ai souhaité construire un univers cohérent, dans lequel chaque produit possède sa propre histoire tout en faisant partie d'un même voyage au cœur des légendes des fonds marins.

Le thème « Contes et légendes » m'a permis de laisser libre cours à mon imagination et de travailler autour d'un univers qui me tient particulièrement à cœur. Ma pratique de la natation synchronisée m'a naturellement rapprochée de cet univers de l'eau et m'a donné envie de retranscrire à travers mes créations ce que la mer représente pour moi : le mouvement, la beauté, le mystère et l'évasion.

Tout au long de ce projet, j'ai cherché à associer créativité, gourmandise, précision et originalité, aussi bien dans les goûts que dans les formes et les décors. Chaque création a été pensée pour raconter une petite partie de cette histoire, tout en proposant une expérience différente lors de la dégustation. Ce concours représente pour moi une occasion de me dépasser, d'exprimer ma personnalité et de mettre en valeur tout ce que j'ai appris dans mon parcours en pâtisserie et en confiserie.

Je suis fière du chemin parcouru pour donner vie à ce projet et j'espère que, lors de la découverte de mes créations, le dégustateur pourra à son tour entrer dans cet univers marin et partir à la recherche de ses propres trésors.

Merci à Julien Longchamp pour son coaching, à Olivier Longchamp pour les planches de présentation, à Oxalis Ruch pour le graphisme du dossier, à ma famille, mes proches et toute l'équipe Saudan pour leur conseil et soutien.

